

Moelleux au chocolat amer



INGRÉDIENTS

Pour 10 pièces

- ▷ 6 œufs
- ▷ 240 g de sucre
- ▷ 160 g de chocolat amer 70 %
- ▷ 250 g de Corman Beurre Noisette
- ▷ 70 g de farine
- ▷ 10 g de cacao en poudre

RÉALISATION

- Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un ruban.
- Mélanger le Beurre Noisette chaud avec le chocolat préalablement fondu à 50 °C. Mélanger délicatement ces 2 ingrédients aux œufs avec une spatule.
- Incorporer, avec des mouvements de haut en bas à la spatule, la farine et la poudre de cacao préalablement tamisée.
- Conserver l'appareil au frigo minimum 6 heures.
- Dresser la pâte dans des cercles en inox revêtue de papier sulfurisé ou beurré et cacaoté ou directement dans des tasses.
- Cuire au four chaud à 200 °C pendant environ 8 minutes.